TRISTAR

CF – 1602

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze instructies a.u.b. aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

- Controleer of uw netwerkspanning overeenkomt met de nominale spanningsindicatie op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer deze in gebruik is. Houd buiten bereik van kinderen of onbekwame personen.
- Controleer regelmatig het snoer op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het snoer, de stekker of het apparaat enige vorm van beschadiging vertoont.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijke doeleinden en op de manier zoals aangegeven in deze instructies.
- Dompel het apparaat voor welke reden dan ook nooit in water of enige andere vloeistof. Plaats het nooit in de afwasmachine en gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlaktes.
- Een eventueel beschadigd snoer moet vervangen worden door een bekwame en gekwalificeerde elektricien (*). Haal de stekker altijd uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken. Alle reparaties dienen uitgevoerd te worden door een bekwame en gekwalificeerde elektricien (*).
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis en plaats het altijd in een droge omgeving. Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen. Deze leveren een gevaar op voor de gebruiker en een risico op beschadiging van het apparaat.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer niet op een bepaalde manier vast kan komen te zitten. Wikkel het snoer niet om het apparaat heen en buig het niet. Plaats het apparaat op een tafel of een vlak oppervlak. Zorg ervoor het apparaat af te laten koelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Kook alleen consumeerbaar etenswaar. Het is absoluut noodzakelijk het apparaat te alle tijden schoon te houden, omdat het in direct contact komt met het voedsel.
- Zorg ervoor het snoer nooit in contact te laten komen met de hete onderdelen van het apparaat. Raak de hete onderdelen van het apparaat nooit aan, gebruik altijd de plastic hendels. Zorg ervoor dat niets in contact komt met het verwarmingselement van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het apparaat nooit in contact komt met ontvlambare materialen, zoals gordijnen, kleding, enz. wanneer het in gebruik is, daar dit brand kan veroorzaken. Uw “party set” is voorzien van kleine

schuimspanen, zorg ervoor de speciale laag ervan niet te bekrassen, omdat kleine stukjes van deze laag in het eten terecht kunnen komen. Gebruik een klassiek houten of hittebestendige, plastic spatel.

- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.

(*)Bekwame en gekwalificeerde elektricien: de klantenservice van de fabrikant of importeur of een willekeurig persoon die gekwalificeerd, bevoegd en bekwaam is voor het uitvoeren van dit soort reparaties om elk gevaar te vermijden. In elk geval dient u het apparaat in te leveren bij deze elektricien

Gebruik

Onze Chocoladefonteinen zijn opgemaakt uit drie onderdelen. Er is een basiseenheid die het verwarmingselement bevat, een motor en een spiraalaandrijving.

Wij raden aan kookchocolade te gebruiken voor uw eerste poging, omdat het gemakkelijker is om de juiste samenstelling te meten.

Draai de schakelaar op de voorkant van de machine naar stand “HEAT”. Het zal tussen 3-5 minuten duren om op te warmen. Bereid de chocolade voor terwijl het apparaat opwarmt. Voor het volledig cascaderende effect van de chocoladefontein heeft u minstens 500-600 gram chocolade nodig en 100 ml plantaardige olie om de chocolade lichtjes te verdunnen.

De snelste manier om de chocolade voor te bereiden is in een magnetron. Gebruik een geschikte kom of houder en vul deze met 500-600 gram chocoladesnippers (of gebroken repen). Schenk er 100 ml plantaardige olie in en kook op vol vermogen voor 2 minuten. Haal het uit de magnetron en roer het mengsel en controleer of alle chocolade gesmolten is. Giet het voorzichtig in de voorverwarmde kom van de fontein.

De spiraalaandrijving of pomp trekt de warme chocolade naar de top van het trappensysteem – en vervolgens begint de aanlokkelijke cascade over de trappen te stromen met een onweerstaanbare, warme chocoladearoma. Het stroomt terug in de kom en begint de reis weer helemaal opnieuw.

Als grove maatstaaf, dompel een eetlepel in het mengsel en laat het van de lepel aflopen. Als het mengsel licht doorschijnend is, geeft dit aan dat het de juiste samenstelling heeft.

Wanneer de chocolade eenmaal in volle stroming is, kan iedereen beginnen met het dippen van eten naar hun keus – alles van exotisch fruit en roomsoezen tot marshmallows en koekjes. en vergeet niet dat de fontein net zo goed werkt met andere sauzen dan chocolade, inclusief hartige sauzen. Voor iets totaal anders, probeer een warme fruitcoulis of een kaassaus, barbecue –of zoete chillisaus.

Hoe u één van uw Tafelfonteinen opzet en gebruikt

Bevestig de spiraalaandrijving op het midden van de basiskom. Zorg ervoor dat deze stevig op zijn plaats zit. Schuif het trappensysteem over de spiraalaandrijving and vergrendel deze in de juiste positie. Voeg de gesmolten chocolade toe aan de basiseenheid.

Het is van uiterst belang dat de chocoladefontein geplaatst is op een VLAK werkblad, zodat het cascaderende chocolade effect juist werkt.

Reiniging

Schakel na gebruik het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het torentje en de spiraal VOORDAT de chocolade een vaste vorm aanneemt!!

Giet voorzichtig het resterende chocolademengsel uit de basis. Giet de chocolade niet in een gootsteen of afvoer. Schenk het in plaats daarvan in een

container of zak voor later gebruik of giet het in kleine vormpjes om chocoladediertje enz. te maken.

Het torentje en de spiraal kunnen met heet, zeepwater schoongemaakt worden. De basis kan met een vochtige doek schoon worden gemaakt.

Dompel de basis niet in water en stop de onderdelen niet in een afwasmachine.

Voor hygiënische redenen, zorg er a.u.b. voor dat ALLE chocoladeresten verwijderd zijn .

****

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Veuillez lire ces instructions avec attention avant d'utiliser l'appareil.

- Vérifiez que la tension de votre domicile corresponde à celle indiquée sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Gardez hors de portée des enfants et des personnes invalides.
- De temps en temps, vérifiez si le câble est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si le câble, la prise ou l'appareil montrent des signes d'endommagements.
- N'utilisez l'appareil que pour un usage domestique and comme indiqué dans ces instructions.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle. N'utilisez jamais l'appareil près des surfaces chaudes.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié(*).Avant de nettoyer, débranchez toujours l'appareil de la prise murale. Toutes les réparations doivent être faites par un électricien qualifié(*).
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et placez le toujours dans un environnement sec. N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un risque d'endommagement de l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Vérifiez que le câble ne puisse être bloqué d'aucune façon. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil et ne le pliez pas. Placez l'appareil sur une table ou une surface plate. Vérifiez que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne cuisinez que des aliments commestibles. Il est absolument nécessaire de garder cet appareil propre à tout instant comme il entre en contact direct avec la nourriture.

- Vérifiez que le câble n'entre jamais en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil, utilisez toujours les poignées en plastique. Vérifiez que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'entre jamais en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. lorsqu'il est utilisé, car un incendie peut se produire. Votre « partie réglée » est équipée de petites écumoires, veillez à ne pas rayer leur enduit spécial, vous pourriez obtenir des morceaux de cet enduit dans la nourriture. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique anti-chaleur.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
  (*)électricien qualifié : les services après-ventes du fabricant ou de l'importeur ou toute personne qui est qualifiée, approuvée et compétente pour effectuer ce genre de réparation pour éviter tout danger. Dans tous les cas, vous devez retourner l'appareil à cet électricien.

Utilisation

Nos Fontaines à Chocolat sont composées de trois éléments. Il y a une unité de base contenant le chauffage, le moteur et une commande en spirale.

Nous recommandons d'utiliser du chocolat pour votre première tentative, il est plus facile à juger la consistance correcte.

Tournez le commutateur sur l'avant de la machine sur la position de la CHALEUR. Il prendra entre 3 et 5 minutes de préchauffage. Tandis que l'unité chauffe, préparez le chocolat. Pour le plein effet de cascade de fontaine de chocolat, vous aurez besoin d'au moins de 500 à 600 grammes de chocolat et de 100 ml d'huile végétale pour allonger légèrement le chocolat.

La manière la plus rapide de préparer le chocolat est dans un micro-onde. Utilisez une cruche ou un récipient approprié et ajoutez 500 à 600 grammes de morceaux de chocolat (ou de barres cassées). Versez 100 ml d'huile végétale et cuisiniez à pleine puissance pendant 2 minutes. Enlevez du micro-onde et remuez le mélange, en s'assurant que tout le chocolat soit fondu. Versez-le lentement dans le bol préchauffé de la fontaine.

La commande en spirale ou pompe aspire le chocolat chaud en haut du système de rangées - et alors la cascade d'attraction commence à circuler sur les rangées avec son arome chaud irrésistible de chocolat. Il se déverse de nouveau dans le bol puis recommence son voyage encore et encore.
Comme guide approximatif, plongez une cuillère à café dans le mélange et laissez-le couler sur la cuillère. Si le mélange est légèrement translucide c'est un bon indicateur que l'uniformité est correcte.

Une fois que le chocolat s'écoule complètement, chacun peut commencer à plonger la nourriture de leur choix – comme des fruits exotiques, des profiteroles, des guimauves et des biscuits. Et rappelez-vous que la fontaine fonctionne également avec des sauces autres que le chocolat, y compris de savoureuses. Pour quelque chose de complètement différent essayez un coulis de fruit chaud ou un fromage, un barbecue ou une sauce de piments doux.

Comment établir et utiliser une de nos fontaines de table
Fixez la commande en spirale au centre du bol de base. Assurez-vous qu'il est fermement verrouillé en position. Glissez le système de rangée au-dessus de la commande en spirale et verrouillez-le en position. Ajoutez le chocolat fondu à l'unité centrale.

Il est essentiel que la fontaine à chocolat soit posée sur un plan de travail PLAT pour que l'effet de cascade de chocolat fonctionne correctement.

Nettoyage
Après utilisation, mettez hors tension l'unité et débranchez de la prise murale. Retirer la tour et la commande en spirale AVANT que le chocolat ne prenne !! Versez précautionneusement le mélange de chocolat restant dans la base. Ne versez pas le chocolat dans l'évier ou le drain. À la place, mettez le dans un récipient ou sachet pour le conserver pour une utilisation future ou versez le dans des petits moules pour faire des animaux en chocolat, etc.
La tour et la commande en spirle peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse chaude. La base peut être nettoyée avec un chiffon humide. N'immergez pas la base dans l'eau et ne mettez pas les pièces dans un lave-vaisselle.
Dans l'intérêt de l'hygiène, veuillez vous assurer que TOUS les gisements de chocolat sont retirés.

****

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Hinweise zur Bedienung vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder oder Laien vom Gerät fern.

- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Das Gerät darf nur im Haushalt und wie in diesen Anweisungen beschrieben eingesetzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Niemals in einem Geschirrspüler reinigen. Das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen in Betrieb nehmen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es von einem sachkundigen qualifizierten Techniker ersetzt werden (*). Ziehen Sie vor einer Reinigung immer den Netzstecker. Alle Reparaturen müssen von einem sachkundigen qualifizierten Techniker ausgeführt werden (*).
- Benutzen Sie niemals das Gerät im Freien und stellen es immer an einem trockenen Ort auf. Benutzen Sie niemals nicht ausdrücklich vom Gerätehersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann eine Gefahr für den Anwender bedeuten und das Gerät ernsthaft beschädigen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann. Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder flache Oberfläche. Lassen Sie das Gerät vor einer Reinigung oder Aufbewahrung abkühlen.
- Kochen Sie nur Lebensmittel. Das muss immer sauber gehalten werden, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals heiße Bereiche des Geräts berühren. Niemals die heißen Bereiche des Geräts berühren, verwenden Sie immer die Plastikhandgriffe. Lassen Sie keine Gegenstände das Heizelement des Geräts berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf, wie z.B. Vorhängen, Kleidung, usw. Wenn das Gerät in Betrieb ist, besteht Brandgefahr. Ihr "Party Set" ist mit einer kleinen Schaumkelle ausgerüstet, zerkratzen Sie nicht die Spezialbeschichtung, da kleine Stücke der Beschichtung in die Speisen gelangen können. Benutzen Sie einen klassischen Holz- oder hitzebeständigen Plastikspatel.
- Ziehen Sie bei Nichtverwendung den Netzstecker des Geräts.
  (*) Sachkundiger qualifizierter Techniker: Kundendienstabteilung des Herstellers, Importeurs oder jede andere Person, die qualifiziert, erlaubt und sachkundig ist, diese Art von Reparaturen durchzuführen, damit es zu keiner Gefährdung kommt. Auf jeden Fall müssen Sie das Gerät an diesen Elektriker übergeben.

Betrieb

Unsere „Schokoladefontäne“ besteht aus drei Teilen. Die Gerätebasis enthält die Heizung, den Motor und die Schneckenwelle.

Wir empfehlen für den ersten Versuch Kochschokolade, da es damit einfacher ist, die richtige Zusammensetzung zu finden.

Drehen Sie den Schalter auf der Vorderseite des Geräts in die HEIZEN-Position . Das Aufheizen dauert zwischen 3-5 Minuten. Während das Gerät sich aufheizt, bereiten Sie die Schokolade vor. Für den vollen kaskadenartigen Schokoladefontäne-Effekt benötigen Sie mindestens 500-600 Gramm Schokolade und 100 ml Pflanzenöl, um die Schokolade ein wenig zu verdünnen.

Die Schokolade kann am schnellsten in einer Mikrowelle vorbereitet werden. Geben Sie in ein geeignetes Glasgefäß oder Behälter 500-600 Gramm Schokoladensplitter (oder gebrochene Riegel). Gießen Sie 100 ml Pflanzenöl dazu und kochen die Mischung 2 Minuten bei voller Leistung. Nehmen Sie die Mischung aus der Mikrowelle und rühren sie um, um sicherzustellen, dass die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Giessen Sie die Schokolade langsam in die vorgeheizte Schüssel der Fontäne.

Die Schneckenwelle oder Pumpe befördert die warme Schokolade zur Spitze des Stufensystems und diese beginnt dann über die alle Stufen der Kaskade mit ihrem unwiderstehlichen warmen Schokoladenaroma zu fließen. Sie fließt zurück in die Schüssel und dann beginnt die Reise von vorn.
Als eine grobe Abschätzung tauchen Sie einen Teelöffel in die Mischung und lassen die Schokolade den Löffel herunter fließen. Wenn die Mischung etwas durchsichtig ist, ist das ein guter Hinweis, dass die Zusammensetzung richtig ist.

Wenn erst einmal die Schokolade vollständig fließt, kann jeder seine Lieblingsspeise darin eintauchen – von exotischen Früchten und Profiterolen bis zu Marshmellows und Biskuits. Vergessen Sie nicht, dass die Fontäne statt mit Schokolade ebenso gut auch mit Soßen, einschließlich der pikanten, funktioniert. Als etwas vollständig anderes, versuchen Sie warmen Fruchtcoulis, Käse, Grill- oder Chilisoße.

Einrichtung und Betrieb unserer Tischfontäne
Befestigen Sie die Schneckenwelle in der Mitte der Schüssel. Vergewissern Sie sich, dass sie fest an ihrer Position verriegelt ist. Stülpen Sie das Stufensystem über die Schneckenwelle und verriegeln es an seiner Position. Geben geschmolzene Schokolade in das Geräteunterteil.

Es ist wichtig, dass die Schokoladefontäne auf eine EBENE Arbeitsfläche gestellt wird, damit der Schokoladenwasserfall-Effekt richtig funktioniert.

Reinigung

Nach der Verwendung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker. Entfernen Sie das Stufensystem und die Förderwelle, BEVOR die Schokolade hart wird!!
Gießen Sie die restliche Schokoladenmischung aus dem Geräteunterteil. Die Schokolade nicht in ein Spülbecken oder Abfluss gießen, sondern in einen Behälter oder Beutel zur späteren Verwendung entleeren oder gießen sie in kleine Formen, um Schokoladentiere, usw. herzustellen.
Das Stufensystem und die Förderwelle können mit heißer Seifenlauge und das Geräteunterteil mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie das Geräteunterteil nicht in Wasser und geben Sie die Teile nicht in einen Geschirrspüler.
Aus Hygienegründen entfernen Sie bitte ALLE Schokoladereste.

****

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord, plug or appliance shows any signs of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher. Never use the appliance near hot surfaces.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*).Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply. All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment. Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. Stand the appliance on a table or flat surface. Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.

- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance, always make use of the plastic handles. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Your "party set" is equipped with little skimmers, make sure not to scratch their special coating as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one
- Unplug the appliance when not in use.
  (*)Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

Use

Our Chocolate Fountains are made of three parts. There's a base unit containing the heater and motor and a spiral drive.

We recommend using cooking chocolate for your first attempt, as it is easier to gauge the correct consistency.

Turn the switch on the front of the machine to the HEAT position. It will take between 3-5 minutes to warm up. Whilst the unit is heating, prepare the chocolate. For the full cascading chocolate fountain effect, you will need at least 500-600 grams of chocolate and 100 ml of vegetable oil to thin the chocolate down slightly.

The quickest way to prepare the chocolate is in a microwave. Use a suitable jug or container and add 500-600 grams of chocolate chips (or broken bars). Pour in 100 ml of vegetable oil and cook on full power for 2 minutes. Remove from the microwave and stir the mixture, ensuring that all the chocolate has melted. Pour it slowly into the preheated bowl of the fountain.

The spiral drive or pump draws the warm chocolate up to the top of the tier system - and then the enticing cascade starts to flow over the tiers with its irresistible warm chocolate aroma. It pours back into the bowl and then starts its journey all over again.
As a rough guide, dip a desert spoon into the mixture and allow it to run off the spoon. If the mixture is slightly translucent this is a good indicator that the consistency is correct.

Once the chocolate is in full flow, everyone can start to dip the food of their choice - anything from exotic fruits and profiteroles to marshmallows and

biscuits. And remember the fountain works equally well with sauces other than chocolate, including savoury ones. For something completely different try a warm fruit coulis or a cheese, barbecue or sweet chilli sauce.

How to set up and use one of our Table Fountains
Fit the spiral drive to the centre of the base bowl. Make sure it's firmly locked in position. Slip the tier system over the spiral drive and lock it in position. Add the melted chocolate to the base unit.

It is essential that the chocolate fountain is sited on a LEVEL worktop for the cascading chocolate effect to work properly.

Cleaning
After use switch off the unit and unplug from the mains supply. Remove the tower and auger BEFORE the chocolate sets !!
Carefully pour out the remaining chocolate mixture from the base. Do not pour the chocolate into the sink or drain. Instead drain it into a container or bag to keep for later use or pour it into little moulds for making chocolate animals etc. The tower and auger can be cleaned wit hot soapy water. The base can be cleaned with a damp cloth. Do not immerse the base into water and do not put the parts into a dishwasher.
In the interests of hygiene, please ensure that ALL chocolate deposits are removed.

*****
IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.

- Controllare che il voltaggio di rete corrisponda con quello indicato sul dispositivo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Tenerlo lontano dalla portata dei bambini e persone incompetenti.
- Di tanto in tanto controllare il cavo. Non utilizzare il cavo, presa o dispositivo in caso di danneggiamenti.
- Non utilizzare il dispositivo per altri scopi, se non quelli descritti nelle istruzioni.
- Non immergere per nessun motivo il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non mettere il dispositivo in lavastoviglie. Non utilizzare mai l'apparecchio vicino a superfici calde.

- Se il cavo è danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato(*). Prima della pulizia tirare sempre al spina dalla presa. Tutti i lavori di manutenzione devono essere effettuati da personale qualificato.
- Non utilizzare mai il dispositivo all'aperto e utilizzarlo sempre in un ambiente asciutto. Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore. Potrebbero costituire un pericolo e danneggiare il dispositivo.
- Non tirare mai l'unità dal cavo. Assicurarsi che il cavo non resti impigliato in nessun luogo. Non arrotolare il cavo intorno l'apparecchio e non piegarlo. Posizionare il dispositivo su un tavolo o superficie piana. Lasciar raffreddare il dispositivo prima di pulirlo e metterlo via.
- Cuocere solo cibi mangiabili. È assolutamente necessario mantenere il dispositivo pulito in quanto è sempre a diretto contatto con il cibo.
- Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con le parti calde del dispositivo. Non toccare le parti calde del dispositivo, utilizzare sempre le impugnature in plastica. Assicurarsi che l'unità termica del dispositivo non entri in contato con altri oggetti.
- Assicurarsi che il dispositivo non entri in contatto con materiali infiammabili, come tende, tessuto, ecc. durante l'utilizzo, in quanto potrebbe determinare incendi. Il dispositivo è dotato di piccolo schiumarole, assicurarsi di non graffiare il rivestimento speciale che le ricopre in quanto pezzettini del rivestimento potrebbero finire negli alimenti. Utilizzare un utensile in legno o resistente al calore.
- Tirare la spina se l'apparecchio non è utilizzato.
  (*) Elettricista qualificato: personale specializzato appartenente al produttore o importatore, che sia qualificato e competente per svolgere qualsiasi tipo di riparazione o manutenzione al fine di evitare qualsiasi pericolo.
  All'occorrenza restituire il dispositivo a questo elettricista.

Utilizzo

Le Fontane di Cioccolata sono composte da tre elementi. C'è una base contenente il radiatore, il motore e un'unità a spirale.

Si consiglia di utilizzare cioccolata da cucina al primo utilizzo in quanto è più facile da misurare.

Girare l'interruttore presente davanti alla macchina su posizione RISCALDA. Ci vorranno tra i 3-5 minuti per riscaldarsi. Mentre l'unità si riscalda preparare la cioccolata. Per l'effetto completo della cascata di cioccolata, avrete bisogno di 500-600 grammi di cioccolata e 100 ml di olio vegetale per diluire la cioccolata.

Il modo più veloce per preparare la cioccolata è nel microonde. Utilizzare un bricco o contenitore e aggiungere 500-600 grammi di scaglie di cioccolata (o barrette sbriciolate). Versare 100 ml di olio vegetale e cuocere per 2 minuti a temperatura massima. Rimuovere dal microonde e girare controllando che la

cioccolata si sia completamente sciolta. Versare nella ciotola preriscaldata della fontana.

L'unità a spirale o pompa trasporta la cioccolata calda fin sopra al sistema e poi comincia la cascata liberando uno splendido aroma al cioccolato. Ritorna nella ciotola e riprende il giro.
Come guida, immergere un cucchiaio nella miscela e far scorrere la cioccolata sopra. Se la miscela risulta essere traslucida è un indice positivo della giusta consistenza della cioccolata.

Una volta che la cioccolata è in piena cascata è possibile cominciare ad immergervi del cibo, dalla frutta esotica ai profitteroli o biscotti. La fontana funzione anche con salse, anche quelle salate. Per qualcosa di davvero speciale provare frutta calda o formaggio, salsa da barbecue o piccanti.

Come montare e utilizzare la Fontana di Cioccolata
Montare l'unità a spirale nel centro del recipiente. Assicurarsi che sia ben ferma in posizione. Far scivolare il sistema a livelli nell'unità a spirale e bloccarlo. Montare l'unità principale sulla base.

È importante che la fontana di cioccolata sia su una superficie PIANA in modo da facilitare la scata di cioccolata.

Pulizia
Dopo l'utilizzo spegnere l'unità e tirare la spina dalla presa. Rimuovere la torre e la trivella PRIMA che la cioccolata s'indurisca !!
Versare la cioccolata residua in un recipiente. Non versare la cioccolata nel lavandino o lavabo. Utilizzarla in un secondo momento o versarla in piccoli stampi di animali per creare dei cioccolatini.
Pulire la torre e la trivella con dell'acqua calda insaponata. Pulire la base con un panno umido. Non immergere la base in acqua e non mettere i componenti in lavastoviglie.
Per ragioni di igiene assicurarsi che TUTTI i residui di cioccolata siano rimossi.

***
NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones atentamente antes de usar esta unidad.

- Compruebe que la tensión de corriente se corresponda con la especificada en el aparato.

- No deje nunca el aparato sin vigilar durante el uso. Mantener fuera del alcance de los niños o personas discapacitadas.
- De vez en cuando, compruebe el cable en busca de daños. No use nunca el aparato si el cable, el enchufe o el aparato muestran señales de daños.
- Use el aparato solamente para fines domésticos, del modo indicado en estas instrucciones.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni ningún otro líquido por ninguna razón. No lo ponga nunca en el lavavajillas. No use nunca el aparato cerca de superficies calientes.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un electricista cualificado (*). Antes de limpiarlo, desenchufe el aparato de la alimentación. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado (*).
- No use nunca el aparato en exteriores, póngalo siempre en un entorno seco. No use nunca accesorios no recomendados por el fabricante. Pueden representar un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no pueda quedar enganchado por nada. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble. Ponga el aparato en una mesa o superficie plana. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo y guardarlo.
- Prepare solo alimentos consumibles. Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento cuando entre en contacto con los alimentos.
- Asegúrese de que el cable no entre nunca en contacto con las piezas calientes del aparato. No toque nunca las piezas calientes del aparato, use siempre las asas de plástico. Asegúrese de que nada toque el elemento calentador del aparato.
- Asegúrese de que el aparato no entre nunca en contacto con materiales inflamables, como cortinas, ropa, etc. cuando esté en uso, podría provocar un incendio. Su “equipo de fiesta” incluye pequeños platos; asegúrese de no rayar su superficie ya que podría introducir fragmentos de su lacado en los alimentos. Use una espátula tradicional de madera o plástico resistente al calor
- Desenchufe el aparato cuando no lo use.
  (*) Electricista cualificado: El departamento postventa del fabricante o importador, o cualquier persona cualificada, aprobada y competente para realizar este tipo de reparaciones para evitar cualquier riesgo. En cualquier caso debe devolver el aparato a este electricista.

Uso

Nuestras Fuentes de chocolate están compuestas de tres partes. Hay una unidad base que contiene el calentador, el motor y un eje espiral.

Recomendamos que use chocolate para cocinar para su primera utilización, ya que es más sencillo calcular la consistencia correcta.

Ponga el interruptor de la parte delantera de la máquina en posición HEAT. Tardará de 3 a 5 minutos en calentarse. Mientras se calienta la unidad, prepare el chocolate. Para el efecto de cascada de chocolate, necesitará al menos 500-600 gramos de chocolate y 100 ml de aceite vegetal para rebajar el chocolate ligeramente.

La forma más rápida de preparar el chocolate es con un microondas. Use una jarra o recipiente adecuado y añada 500-600 gramos de virutas de chocolate (o tabletas rotas). Ponga 100 ml de aceite vegetal y cocine a potencia máxima durante 2 minutos. Sáquelo del microondas y remueva la mezcla, asegurándose de que todo el chocolate se haya fundido. Viértalo lentamente en el recipiente precalentado de la fuente.

El eje espiral o la bomba dirige el chocolate hacia arriba hasta el piso superior del sistema – y luego la cascada comienza a fluir por los pisos con el aroma irresistible del chocolate. Volverá a caer en el recipiente y comenzará de nuevo el circuito.
Como orientación, sumerja una cuchara de postre en la mezcla y déjela caer de la cuchara. Si la mezcla es ligeramente traslúcida es un buen indicador de que la consistencia es la correcta.

Cuando el chocolate fluya por completo, todos pueden empezar a sumergir los alimentos deseados – de fruta exótica y profiteroles hasta malvavisco y galletas. Recuerde que la fuente funciona igual de bien con salsas distintas al chocolate, incluyendo las sabrosas. Para algo completamente distinto, pruebe con un coulis de fruta caliente o salsa de queso, barbacoa o chili dulce.

Cómo preparar y usar una de nuestras Fuentes de mesaFije el eje espiral al centro del recipiente de la base. Asegúrese de que esté bien fijado en su lugar. Ponga el sistema de pisos en el eje espiral y fíjelo en su lugar. Añada el chocolate fundido a la unidad base.

Es fundamental que la fuente de chocolate esté en una superficie nivelada para que el efecto de cascada de chocolate funcione correctamente.

Limpieza

Después del uso apague la unidad y desconéctela de la corriente. Saque la torre y el eje ANTES de que se asiente el chocolate.
Vierta cuidadosamente la mezcla de chocolate restante de la base. No vierta el chocolate en el fregadero o el desagüe. En su lugar, tírelo a un recipiente o

bolsa para mantenerlo para uso posterior o viértalo en pequeños moldes para preparar animales de chocolate, etc.
La torre y el eje pueden limpiarse con agua jabonosa suave. La base puede limpiarse con un trapo húmedo. No sumerja la base en agua y no ponga las piezas en el lavavajillas.
Por motivos de higiene, asegúrese de eliminar TODOS los restos de chocolate.

***

CUIDADOS IMPORTANTES

Leia cuidadosamente estas instruções, antes de utilizar o aparelho.

- Verifique se a corrente eléctrica da sua casa corresponde à corrente indicada no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando utiliza. Mantenha longe do alcance das crianças ou pessoas com deficiências.
- Verifique regularmente o cabo em busca de danos. Nunca use o aparelho se o cabo, a ficha ou o próprio aparelho mostrar sinais de danos.
- Use o aparelho apenas para fins domésticos e do modo indicado nestas instruções.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido, por qualquer motivo. Nunca coloque na máquina de lavar loiça. Nunca use o aparelho perto de superfícies quentes.
- Caso o cabo esteja danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado(*). Antes de limpar, desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica. Todas as reparações devem ser efectuadas por um electricista qualificado(*).
- Nunca use o aparelho no exterior e mantenha sempre num ambiente seco. Nunca use acessórios que não sejam os recomendados pelo fabricante. Podem constituir um perigo para o utilizador e um risco de danos ao aparelho.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo. Certifique-se que o cabo não fixa preso. Não enrole o cabo em redor do aparelho e não o dobre. Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana. Certifique-se que o aparelho arrefeceu por completo antes de limpar e guardar.
- Cozinhe apenas alimentos comestíveis. É absolutamente necessário manter sempre este aparelho limpo, pois entra em contacto directo com os alimentos.
- Certifique-se que o cabo nunca entra em contacto com as peças quentes do aparelho. Nunca toque nas partes quentes do aparelho, use sempre as pegas de plástico. Certifique-se que nada entra em contacto com o elemento de aquecimento do aparelho.

- Certifique-se que o aparelho nunca entra em contacto com materiais inflamáveis, como cortinados, tecidos, etc., quando está a utilizar, pois poder provocar um incêndio. O seu “conjunto de festa" está equipado com pequenas escumadeiras. Certifique-se que não risca a sua cobertura especial pois pode ficar com pedaços da cobertura nos alimentos. Use uma espátula clássica em madeira ou em plástico, resistente ao calor.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica quando não utiliza.
  (*) Electricista qualificado: no departamento de vendas do fabricante ou importador ou qualquer pessoa qualificada, aprovada e competente para efectuar este tipo de reparações, para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso, deve levar o aparelho a um electricista deste tipo.

Utilização

As nossas Fontes de Chocolate são constituídas de três partes. Tem uma base, que contém o dispositivo de aquecimento, o motor e um tubo em forma de espiral.·

Recomendados que utilize chocolate de culinária para a sua primeira tentativa, pois é mais fácil indicar a consistência correcta.

Ligue o interruptor, na parte da frente do aparelho para a posição HEAT (quente). Vai levar entre 3-5 minutos a aquecer. Enquanto o aparelho aquece, prepare o chocolate. Para um efeito de fonte de chocolate em cascata total, precisa pelo menos de 500-600 gramas de chocolate e 100ml de óleo vegetal para tornar o chocolate ligeiramente espesso.

A forma mais rápida de preparar o chocolate é no microondas. Use um jarro ou recipiente adequado e adicione 500-600 gramas de lascas de chocolate (ou barras partidas). Coloque 100ml de óleo vegetal e cozinha na potência máxima durante 2 minutos. Retire do microondas e mexa a mistura, certificando-se que o chocolate derreteu todo. Coloque lentamente na taça da fonte pré-aquecida.

O tubo em espiral ou a bomba fazem o chocolate morno subir até ao topo do sistema de filas – então a sedutora cascata começa a fluir sobre as filas com o seu irresistível aroma a chocolate quente. Volta a cair na taça e recomeça o percurso.

Como um guia áspero deite uma colher de sobremesa na mistura e deixe faça correr a colher. Se a mistura estiver ligeiramente translúcida, isso é um bom indicador de que a consistência está correcta.

Uma vez estando o chocolate em fluxo total, todos podem começar a colocar os alimentos que pretenderem – qualquer coisa, desde frutos exóticos e profiteroles a marshmallows e biscoitos. E lembre-se, a fonte também funciona

bem com molhos sem ser chocolate, incluindo aqueles aromáticos. Para algo completamente diferente, tente um molho de frutos quentes ou queijo, barbecue ou molho doce de chili.

Como montar e utilizar uma das nossas Fontes de Mesa
Coloque o tubo espiral no centro da taça da base.
Certifique-se que está fixo na posição.
Enrosque o sistema de fila pelo tubo espiral e fixe na posição.
Adicione o chocolate derretido à base.

É essencial que a fonte de chocolate esteja numa superfície NIVELADA, para que o efeito de cascata de chocolate funcione correctamente.

Limpeza
Depois de utilizar, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente eléctrica.
Remova a torre e o parafuso DEPOIS do chocolate estar assente!!
Retire cuidadosamente a mistura de chocolate que resta da base. Não deite o chocolate na pia nem nos esgotos. Em vez disso, coloque num recipiente ou um saco para utilizar mais tarde ou coloque em pequenos moldes para fazer formas de chocolate, etc.
A torre e o parafuso podem ser limpos com água e detergente. A base pode ser limpa com um pano húmido. Não mergulhe a base em água e não coloque as peças na máquina de lavar loiça.
Por motivos de higiene, certifique-se que retirou TODOS os depósitos de chocolate.
*****

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage.

Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente

Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental

Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.